

IL BIOLOGICO NELLA RISTORAZIONE E NELLE STRUTTURE RICETTIVE

*lunedì 8 settembre ore 10:00
stand FederBio - padiglione 32 - stand A1/C2*



Paolo Carnemolla - presidente FederBio

Il ruolo di FederBio nella promozione del biologico nel settore della ristorazione e dell'ospitalità



Nicola Michieletto - chef e consulente alimentare

Il biologico nella ristorazione: nuove tendenze all'insegna della salute



Roberto Pinton - AssoBio

La ristorazione biologica all'estero: i risultati di mercato e la normativa applicata



Franco Carmelo Lentini - Ospita; componente del Board Nazionale di A.I.C.A.

Il biologico nelle strutture alberghiere: la potenzialità reddituale di un nuovo modello di offerta alberghiera



Oscar Pizzi - Pizzi Osvaldo & C. SpA

La rete dei fornitori: i prodotti biologici dal km0 alle piattaforme distributive



Roberto Fusaro - EcoTown

Esperienze: il Klima hotel esempio di conversione green



Marco Pasi - Confesercenti Emilia-Romagna

Esperienze: il progetto di Bio Gourmet per la ristorazione



Massimo Govoni - Bioqualità SG Srl

La formazione professionale: Accademia Bio e i corsi dedicati al settore della ristorazione e degli alberghi

L'incontro presso lo stand di FederBio è l'occasione per presentare le nuove iniziative che la Federazione ha intrapreso allo scopo di promuovere il biologico nel settore della

ristorazione e ospitalità. L'incontro è preliminare alle iniziative che saranno organizzate nei mesi successivi da parte del gruppo di aziende partecipanti.